

# Zander-Garnelen-Kuppeln im Wirsing-Blatt mit Pilz-Rahm

## Für 2 Personen

|                              |                      |                          |
|------------------------------|----------------------|--------------------------|
| 150 g Zanderfilet, ohne Haut | 2 Garnelen, mit Kopf | 4 Kartoffeln, fest       |
| 1 Karotte                    | 1 Wirsingkopf        | 1 Stange Porree          |
| 50 g weiße Champignons       | 2 Schalotten         | 1 Knoblauchzehe          |
| 1 Strauchtomate              | 2 EL Butter          | 10 g Butterschmalz       |
| 100 ml Schlagsahne           | 25 ml Hühnerfond     | 10 ml trockener Weißwein |
| 3 Zweige Thymian             | 1 Bund Estragon      | 1 Bund glatte Petersilie |
| Olivener Öl                  | Chili                | Salz                     |

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Die Blätter von den Thymianzweigen zupfen, den Porree von den äußeren Blättern befreien, die Möhre schälen und beides in feine Würfel schneiden. Den Thymian, den Porree und die Möhre unter die Zanderwürfel mischen, die Hälfte der Sahne unterrühren und mit Salz und Chili würzen. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen und vier Blätter waschen und trocken tupfen. In kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend im Eiswasser abschrecken. Einen Schöpflöffel mit etwas Butter austreichen und ein Wirsingblatt hineinlegen. Zwei Esslöffel Zandermasse hineindrücken, eine Garnele darauf legen und salzen. Mit der Zandermasse auffüllen, das Wirsingblatt anschließend einklappen und das Päckchen vorsichtig aus dem Schöpflöffel nehmen. Den Vorgang mit den übrigen Wirsingblättern wiederholen. Eine Schalotte abziehen, halbieren und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Wirsingpäckchen mit dazugeben und mit dem restlichen Thymian anbraten. Die Päckchen anschließend für etwa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Champignons putzen und zusammen mit den übrigen drei Wirsingblättern würfeln. Die zweite Schalotte und den Knoblauch abziehen und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl zusammen mit den Pilzen braten. Mit dem Hühnerfond, dem Wein und der übrigen Sahne aufgießen, den Wirsing hinzufügen und inkochen lassen. Die Tomate waschen und würfeln, einige Estragonblätter abzupfen und unter den Wirsing mischen. Die Kartoffeln pellen und kurz in einer Pfanne mit der übrigen Butter schwenken. Die Petersilienblätter abzupfen und kleinhacken. Die Kartoffeln mit den Wirsingpäckchen auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Stephan Lich am 27. Oktober 2010